en	Operating instructions
de	Gebrauchsanweisung
fr	Mode d'emploi
it	Avvertenze per l'uso

Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod. 9000388236 H

www.neff-international.com

Table of contents

Dear customer,

Congratulations on your choice and thank you for purchasing one of our appliances. This practical, modern and functional appliance is manufactured using materials of the highest quality which are subject to strict quality control checks throughout the entire manufacturing process. The appliance is meticulously tested to ensure that it meets your demands and produces perfect cooking results.
Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit.

Please read these instructions carefully before proceeding to install and use the appliance. The information contained in these instructions is essential for the correct operation of the appliance and, more importantly, for your safety.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport.
These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment, by following the advice below:
- dispose of the packaging in the appropriate recycling bin
- before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance
- do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water)

IMPORTANT:
In the unlikely event that the appliance should be damaged or not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

Safety precautions

Read these instructions carefully. Reading these instructions will enable you to use your appliance safely and effectively.

All operations relating to installation, regulation and conversion to other types of gas must be carried out by an authorised installation engineer, respecting applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity providers.
You are recommended to contact the Technical Assistance Service to convert to another type of gas.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance can only be installed in a well-ventilated place in accordance with existing regulations and ventilation specifications. The appliance must not be connected to a combustion product removal device.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

The place in which the appliance is installed must have fully-functioning ventilation, in accordance with the regulations.

Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners.

This appliance leaves the factory set to the type of gas that is indicated on the specifications plate. If this must be changed, read the Assembly instructions.

Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.

These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

The surfaces of cooking appliances heat up during use. Care must be taken when using these appliances. Keep children well away from this appliance.

This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system.

Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Do not leave oil or fats to heat up unattended. If oil or fats do

catch fire, never use water to put the fire out. Risk of burns! Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.

If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately, so that they can repair or replace it.

Never place unstable pans on the hob or the burners, as they may accidentally tip over.

Do not clean the hob using a steam cleaner. Risk of electrocution!

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 standard for gas appliances: built-in appliance.

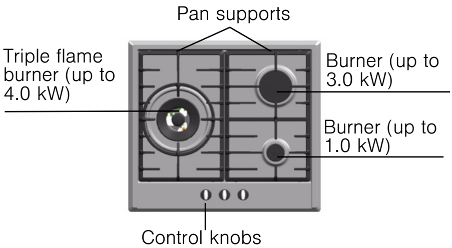
Do not store or use corrosive chemicals, steamers, flammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.

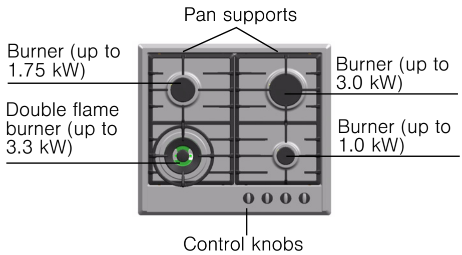
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

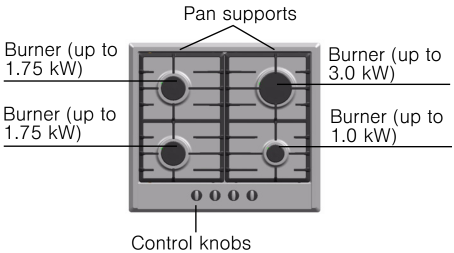
Never leave the appliance unattended during operation. The graphics in this instruction manual are given as a guide only.

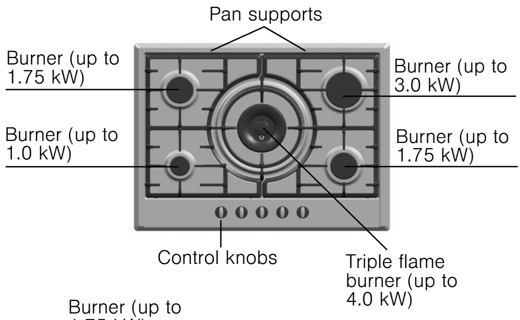
The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

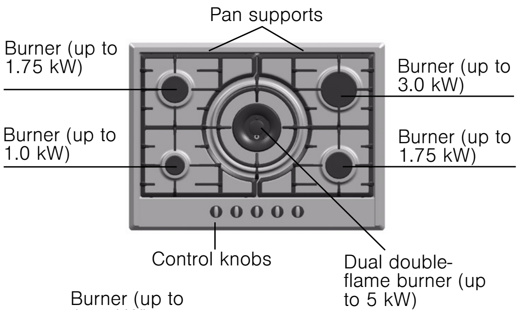
Your new appliance

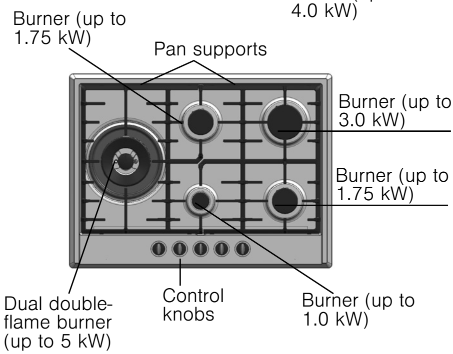


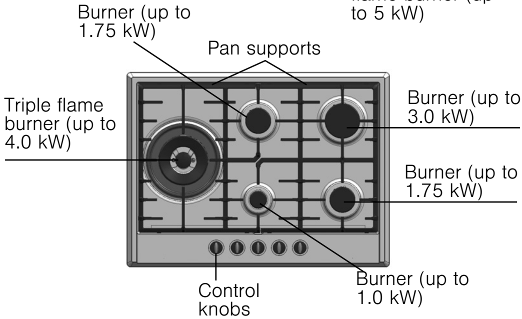








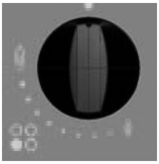




Gas burners

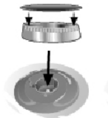
Operation

Fig. 1



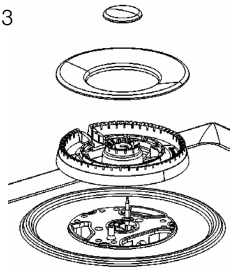
There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

Fig. 2



It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Fig. 2-3.

Fig. 3



Switching on manually

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting.

2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Switching on automatically

If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

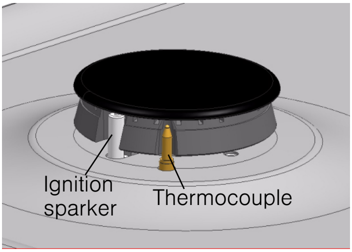
1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting.
While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites (it is no longer necessary to press down the control knob).

2. Turn the control knob to the required setting.

If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

Warning! If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner on.

Safety system



Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off. To ensure that this device is active, switch on the burner as usual and, without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Switching off a burner

Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

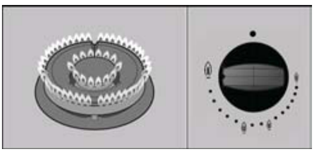
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

Setting		Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

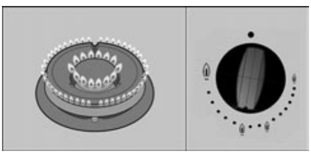


For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately.

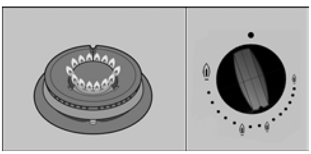
The available power levels are as follows:



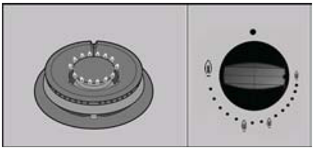
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on minimum power.

Warnings

It is normal to hear a slight whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off odours; this does not pose any risk and does not indicate a malfunction; they will disappear in time.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

The kitchen will become hot and humid when this gas appliance is used.
You must therefore ensure that the kitchen is well ventilated:
either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood).

If using the appliance intensively for prolonged periods, you may require additional ventilation (e.g. by opening a window) or more effective ventilation (e.g. by increasing the hob's ventilation, if possible).

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least one minute.

Suitable pans



Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Double or triple flame burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

Wok pan



A wok is a cooking vessel originating in China; it is a kind of deep, round, lightweight pan with handles and a flat or concave base.
Food can be prepared in various ways in a wok: it can be stewed, stir fried, cooked on a low heat, pan-fried or steamed. It could be said that woks serve as both as a saucepan and a frying pan and, owing to their shape and size, they can be used to cook quite large ingredients. When cooking with a wok, heat is diffused more uniformly and gently; the intense heat which accumulates means that food takes less time to cook and also requires less oil, making it one of the quickest and healthiest ways of cooking.
Always follow the manufacturer's instructions when cooking with a wok pan.

Accessories

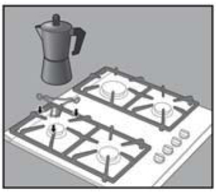
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These are also available from the Technical Assistance Service.

Additional wok pan support



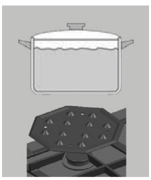
Additional wok pan support: to be used exclusively on double and triple-flame burners with concave-based pans.
Using these pans may cause some temporary deformation of the grease splash tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.
Cast iron pan support (4/5 kW): code Z2471X0.
Cast iron pan support (3.3 kW): code Z2472X0.

Additional coffee maker support



Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.
Code Z2402X0.

Simmer Plate



This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.
Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner.
Centre the pan over the accessory.
Code Z2480X0.

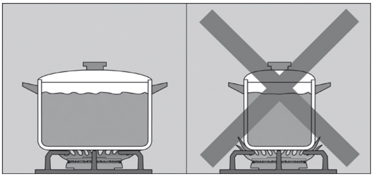
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Cooking recommendations

Burner	Very high, high	Medium	Low
Double or triple flame burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes.	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying.	Rice, white sauce and ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, stews, pasta.	Reheating and keeping things hot: pre-cooked dishes and delicate casseroles.	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding and caramels.	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate, gelatine.

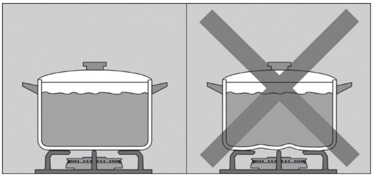
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



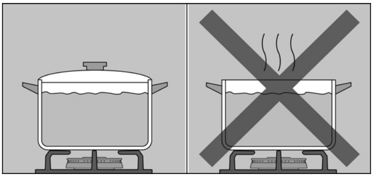
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the pan.

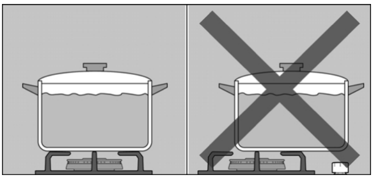


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

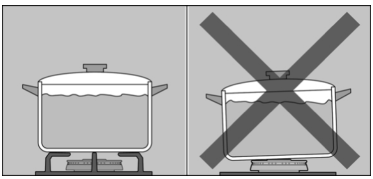


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted to avoid wasting energy.



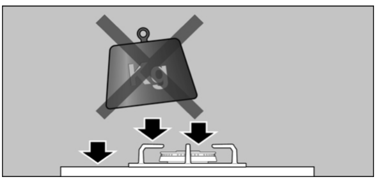
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Pans should be placed on the hob carefully.



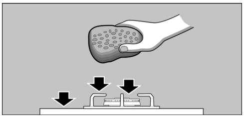
Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

Make sure that the pan supports and burner covers are correctly positioned before using the appliance

Cleaning and maintenance

Cleaning





Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

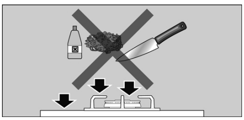
Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner covers are correctly placed on the diffuser.

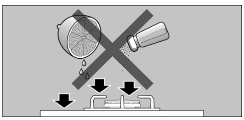
Unsuitable products



Do not use steam cleaners. This could damage the hob.

If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar to clean the point where it joins the metal.

Maintenance



Always clean off any liquid as soon as it is spilt: you will save yourself any unnecessary effort.

Do not leave acidic liquids (e.g. lemon juice, vinegar, etc.) on the hob.

The ring cover of the double or triple flame burner and stainless steel parts such as hotplate rings, top sheet and the area around the burners may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Faults

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse. The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged. Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners. The burners are wet. The burner covers are not correctly positioned. The appliance is not earthed, is not correctly connected or the earth wire is faulty.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean. Dry the burner covers carefully. Check that the covers are correctly positioned. Contact the electrical installer.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned. The grooves on the diffuser are dirty.	Ensure the components are correctly positioned. Clean the grooves on the diffuser.
The flow of gas does not appear normal or no gas comes out.	The gas supply is blocked via intermediary valves. If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Open all intermediary valves. Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on. There may be a leak in the gas cylinder coupling.	Turn off the gas taps. Check that the coupling is sound.
The safety valves on one of the burners are not working.	The control knob was not held down for long enough. The grooves on the diffuser are dirty.	Once the burner is lit, hold the control knob down a few seconds longer. Clean the grooves on the diffuser.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-No.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Warranty conditions

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.
We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions.

Environmentally-friendly waste management

Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.

This appliance complies with European directive 2002/96/CE on electrical and electronic equipment identified as WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Inhalt

Lieber Kunde,

wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Dieses praktische, moderne und funktionelle Gerät wird aus Materialien bester Qualität hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses strikten Qualitätskontrollen unterliegen und genauestens geprüft werden, um Ihre Anforderungen an einen perfekten Kochvorgang zu erfüllen.
Belassen Sie das Gerät bis zum Einbau in der Schutzhülle.

Wir bitten Sie, diese Anweisungen vor dem Einbau oder der Benutzung des Gerätes durchzulesen. Die darin enthaltenen Informationen sind für den korrekten Betrieb und - wichtiger noch - für Ihre eigene Sicherheit sehr wichtig.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren.
Diese Materialien sind vollständig wiederverwendbar und verringern damit die Umweltbelastung. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:
- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht durch das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

WICHTIG:
Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät effektiv und sicher benutzen.

Alle Installations-, Regelungs- und Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart müssen von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen und gesetzlichen Vorgaben sowie der Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger vorgenommen werden.
Für Umstellungsarbeiten auf eine andere Gasart empfehlen wir, den Kundendienst zu rufen.

Vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds stellen Sie sicher, dass beim Einbau den Montageanweisungen gefolgt wird.

Dieses Gerät darf nur an einem ausreichend belüfteten Ort und nur in Übereinstimmung mit den für die Belüftung geltenden Bestimmungen und Richtlinien eingebaut werden. Das Gerät darf nicht an einen Schornstein oder eine Abgasanlage angeschlossen werden.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Jachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.

Am Einbauort für dieses Gerät müssen die Belüftungsbestimmungen vollständig erfüllt werden.

Das Gerät nicht der Zugluft aussetzen. Die Brenner können sonst ausgehen.

Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Falls auf eine andere Gasart umgestellt werden muss, lesen Sie bitte die Einbauanleitung.

Hantieren Sie nie im Inneren des Geräts. Gegebenenfalls rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Bewahren Sie die Installations- und Gebrauchsanweisungen gut auf und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Falls Sie einen Schaden am Gerät feststellen, schließen Sie es nicht an. Rufen Sie unseren Kundendienst.

Die Oberflächen der Kochherde werden während des Betriebs heiß. Handeln Sie vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

Überhitztes Fett oder Öl ist leicht entzündlich. Entfernen Sie sich nicht vom Gerät, wenn Fett oder Öl erhitzt wird. Falls sich Fett oder Öl entzündet, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Verbrennungsgefahr! Decken Sie den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme mit einem Deckel ab und schalten Sie die Kochstelle aus.

Beim Auftreten eines Defektes stellen Sie die Gas- und Stromzufuhr des Gerätes ab. Für Reparaturarbeiten rufen Sie bitte unseren Kundendienst.

Falls sich ein Bedienknebel nicht drehen lässt, versuchen Sie es nicht gewaltsam. Wenden Sie sich zum Reparieren oder Ersetzen des Bedienknebels sofort an den Kundendienst.

Stellen Sie keine verformten, instabilen Töpfe auf Platten und Brenner, die Töpfe können umfallen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampfreiniger. Lebensgefahr durch Stromschlag!

Dieses Gerät entspricht Klasse 3 gemäß DIN EN 30-1-1 für Gasgeräte: Einbaugeräte.

Lagern Sie keine ätzenden chemischen Reinigungsmittel oder Produkte, Dampfreiniger, brennbare Materialien oder andere Produkte, die keine Lebensmittel sind, unter diesem Haushaltsgerät bzw. benutzen Sie diese nicht in unmittelbarer Nähe.

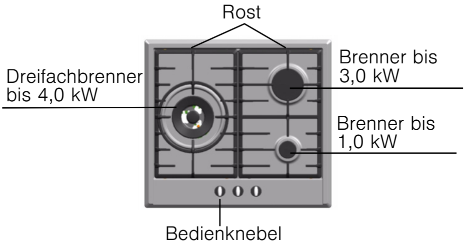
Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.

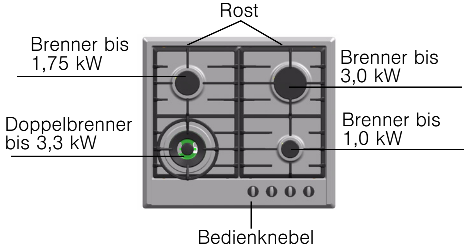
Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

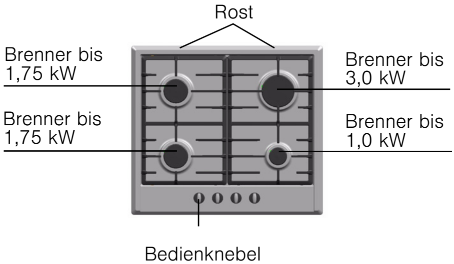
Die in diesem Bedienungshandbuch dargestellten Grafiken sind orientativ.

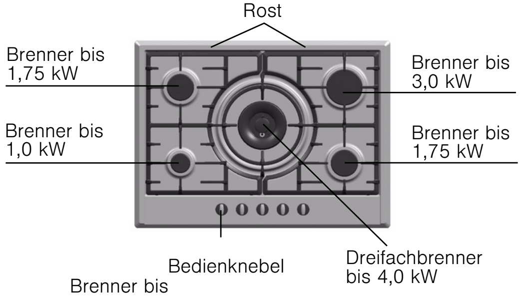
Der Hersteller ist jeglicher Verantwortung enthoben, wenn die Bestimmungen dieses Handbuchs nicht eingehalten werden.

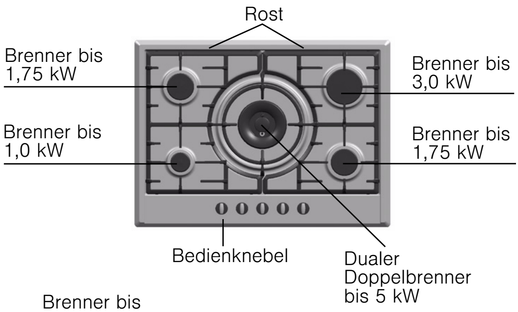
Ihr neues Gerät

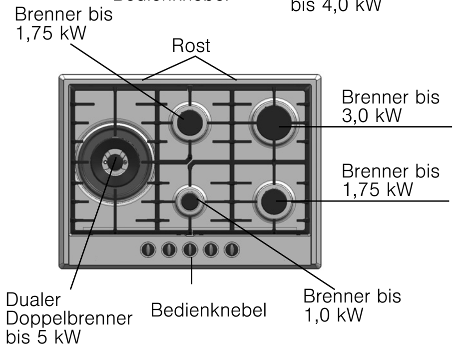


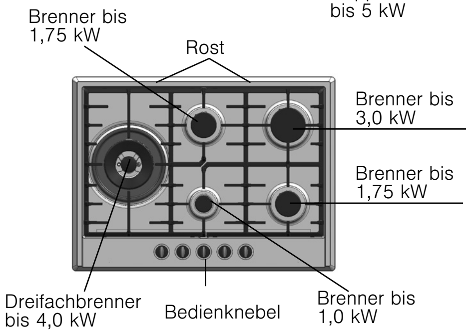








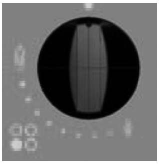




Gasbrenner

Betrieb

Abb. 1



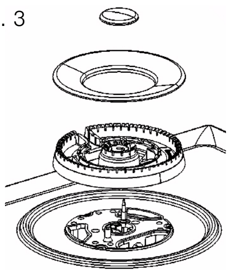
An jedem Bedienknebel ist der Brenner gekennzeichnet, der dadurch kontrolliert wird. Abb. 1.

Abb. 2



Für einen korrekten Betrieb des Geräts müssen sowohl die Roste als auch alle Teile der Brenner richtig aufliegen. Abb. 2-3.

Abb. 3



Anzünden per Hand

1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die gewünschte Position.

2. Nähern Sie dem Brenner einen Anzünder oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.).

Automatische Zündung

Wenn Ihr Kochfeld über eine automatische Zündung verfügt (Zündkerzen):

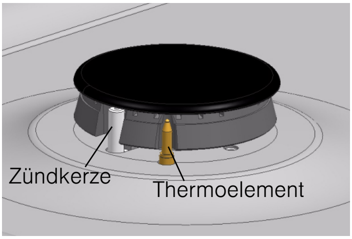
1. Drücken Sie den Bedienknebel des gewählten Brenners hinein und drehen Sie ihn nach links bis auf die maximale Position.
Während Sie den Bedienknebel gedrückt halten, werden Funken an allen Brennern geschlagen. Die Flamme wird entzündet (der Bedienknebel kann nun losgelassen werden).

2. Drehen Sie den Bedienknebel auf die gewünschte Position.

Falls die Flamme nicht gezündet wurde, drehen Sie den Bedienknebel zurück auf Aus und wiederholen Sie die Schritte. Halten Sie dieses Mal den Bedienknebel länger gedrückt (bis zu 10 Sekunden).

Hinweis! Wenn nach 15 Sekunden die Flamme nicht gezündet wurde, machen Sie den Brenner aus und öffnen Sie Tür oder Fenster. Warten Sie wenigstens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

Sicherheitssystem



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Austritt von Gas verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen. Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist, entzünden Sie einen Brenner und halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

Ausschalten eines Brenners

Drehen Sie den betreffenden Bedienknebel nach rechts, bis die Position 0 erreicht ist.

Leistungsstufen

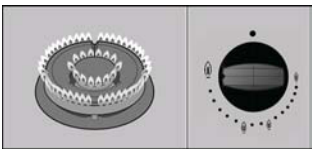
Zwischen maximaler und minimaler Position können Sie durch die stufenlose Regelung genau die Leistung einstellen, die Sie benötigen.

Position	●	Bedienknebel aus
große Flamme		größte Öffnung bzw. Leistung und elektrische Zündung
kleine Flamme		kleinste Öffnung bzw. Leistung

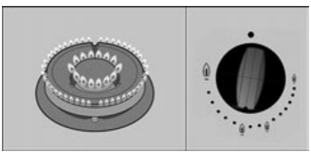


Die inneren und äußeren Flammen der dualen Doppelbrenner können unabhängig voneinander reguliert werden.

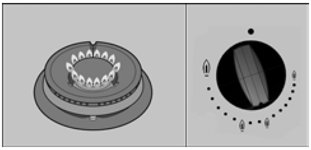
Die möglichen Leistungsstufen sind:



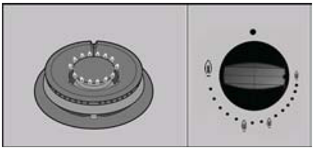
Äußere und innere Flamme auf maximaler Leistung.



Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung



Innere Flamme auf maximaler Leistung.



Innere Flamme auf minimaler Leistung.

Warnhinweise

Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.

Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar; die Gerüche verschwinden mit der Zeit.

Einige Sekunden nach Abschalten des Brenners ist ein dumpfes Geräusch zu hören. Dies ist normal und bedeutet, dass das Sicherheitssystem deaktiviert wurde.

Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung fehlerhaft. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht-metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine gewaltsamen Schläge ausgeübt werden.

Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten, usw.

Die Benutzung eines Gaskochgeräts erzeugt in dem Raum, in dem es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Sie müssen sicherstellen, dass eine gute Belüftung der Küche gewährleistet ist: die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren.

Ein langer und dauerhafter Betrieb des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung (Abzugshaube), falls vorhanden.

Wenn die Flammen des Brenners versehentlich ausgehen, drehen Sie den Bedienknebel des Brenners auf Aus und zünden Sie den Brenner für mindestens eine Minute nicht erneut an.

Geeignete Kochgefäße



Brenner	Mindestdurchmesser des Topfes	Höchstdurchmesser des Topfes
Doppel- oder Dreifachbrenner	22 cm	
Schnellbrenner	22 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	20 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm

Wok



Der Wok ist ein aus China stammendes Kochgefäß und eine Art leichter, runder, tiefer Pfanne mit Henkeln und abgeflachtem oder rundem Boden.
Im Wok können Speisen auf verschiedene Weise zubereitet werden: als Gulasch, gebraten, durch langsames Garen, gegrillt und gedünstet. Man kann sagen, dass der Wok zugleich Pfanne und Kochtopf ist und dank seiner Form und Größe die Zubereitung großer Mengen erlaubt.
Im Wok verteilt sich die Hitze gleichmäßiger und sanfter. Die intensive Hitze im Wok erlaubt das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Dadurch ist das Kochen mit dem Wok eine der schnellsten und gesündesten Kochmethoden.
Bei der Benutzung eines Woks beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Zubehör

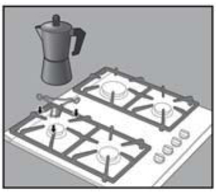
Je nach Modell sind im Kochfeld folgende Zubehörteile inbegriffen. Diese sind auch über den Kundendienst erhältlich.

Zusatzrost Wok



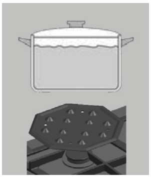
Zusatzrost Wok: zur ausschließlichen Benutzung auf dem Doppel- und dem Dreifachbrenner und mit Kochgefäßen mit runden Böden.
Der Gebrauch dieser Behälter kann eine kurzfristige Verformung der Fettpfanne verursachen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes.
Rost aus Gusseisen (4/5 kW): Teilenummer Z2471X0.
Rost aus Gusseisen (3,3 kW): Teilenummer Z2472X0.

Zusatzrost Kaffeekocher



Zur ausschließlichen Benutzung auf dem Sparbrenner und mit Kochgefäßen, die einen kleineren Durchmesser als 12 cm haben.
Teilenummer Z2402X0.

Simmer Plate



Dieses Zubehörteil dient zur Wärmereduzierung bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe.
Legen Sie das Zubehörteil mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, und nie direkt auf den Brenner.
Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf das Zubehörteil.
Teilenummer Z2480X0.

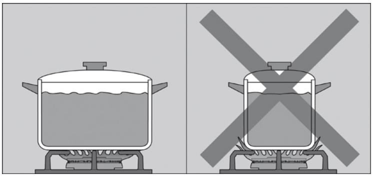
Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

Empfehlungen zum Kochen

Brenner	Sehr stark Stark	Mittel	Niedrig
Doppel- oder Dreifachbrenner	Kochen, Garen, Braten, Bräunen, Paellas, asiatische Küche (Wok).	Aufwärmen und warmhalten: vorbereitete Gerichte, Fertiggerichte.	
Schnellbrenner	Schnitzel, Steak, Omelett, Bratgut.	Reis, Béchamel, Ragout	Dampfgaren: Fisch, Gemüse.
Normalbrenner	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln.	Aufwärmen und warmhalten: gekochter Speisen und Zubereitung leckerer Schmorgerichte.	
Sparbrenner	Kochen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell.	Auftauen und langsam Kochen: Hülsenfrüchte, Obst, Gefriergerichte.	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

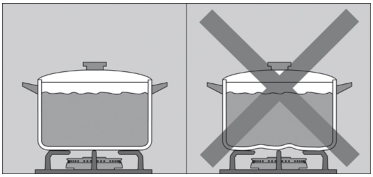
Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



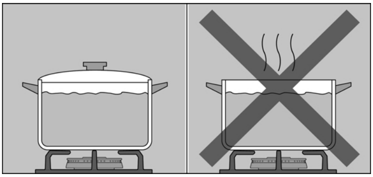
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner.

Benutzen Sie keine kleinen Gefäße auf den großen Gasbrennern. Die Flamme darf nicht die Seitenflächen der Gefäße berühren.

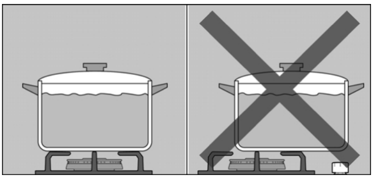


Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße könnten umkippen.

Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.

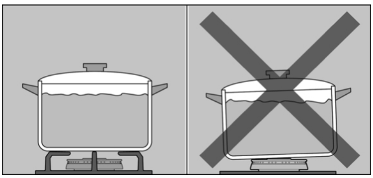


Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist, denn dann würde ein Teil der Energie verschwendet.



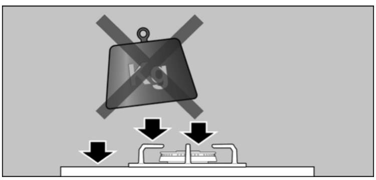
Das Kochgerät genau in die Mitte über den Brenner stellen. Andernfalls kann das Gefäß umkippen.

Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner.

Gehen Sie mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.



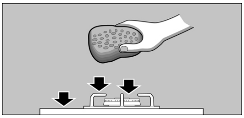
Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.

Versichern Sie sich, dass die Roste und Deckel der Gasbrenner, vor der Benutzung gut platziert sind.

Reinigung und Pflege

Reinigung





Ist das Gerät einmal abgekühlt, reinigen Sie es mit einem Schwamm, Wasser und Seife.

Die Oberfläche der Brennereinzelteile nach jeder Benutzung und in kaltem Zustand reinigen. Auch die kleinsten Rückstände (überkochende Speisen, Fettspritzer, usw.) brennen sich in die Oberfläche ein und sind später schwer zu entfernen. Für eine richtige Flamme müssen die Löcher und Ritzen der Brenner sauber sein.

Das Bewegen einiger Kochgefäße kann Metallspuren auf den Rosten hinterlassen.

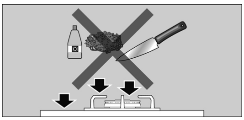
Säubern Sie Brenner und Roste mit Seifenwasser und einer nicht metallischen Bürste.

Wenn die Roste Gummiauflagen haben, gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig vor. Die Auflagen könnten sich lösen und das Rost das Kochfeld zerkratzen.

Trocknen Sie immer alle Brenner und Roste. Wassertropfen oder feuchte Zonen am Beginn des Kochvorgangs können das Email beschädigen.

Nachdem die Gasbrenner gereinigt und getrocknet sind, versichern Sie sich, dass die Deckel gut auf den Düsen platziert sind.

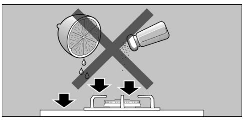
Ungeeignete Pflegemittel



Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

Wenn das Kochfeld über eine Glas- oder Aluminiumblende verfügt, keine Messer, Schaber oder ähnliches zur Reinigung der Verbindungsstelle zum Metall verwenden.

Pflege



Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort; Sie sparen Mühe und Zeit.

Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten (Zitronensaft, Essig, usw.) auf das Kochfeld gelangen.

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des Doppel- oder Dreifachbrenners und die Zonen aus Edelstahl wie z. B. Muldenblatt, der Bereich der Brenner, usw. ausgesetzt sind, können sich diese mit der Zeit verfärben, was normal ist. Reinigen Sie diese Elemente nach jeder Benutzung mit einem Reinigungsmittel für Edelstsahl.

Das Reinigungsmittel für Edelstahl darf nicht im Bereich der Bedienteile verwendet werden. Die Kennzeichnung (Aufdruck) könnte verwischen.

Störungen

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Sicherung defekt Die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter haben ausgelöst.	Im Hauptsicherungskasten prüfen, ob die Sicherung defekt ist und ggf. ersetzen. Im Verteiler prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Differenzschalter defekt sind.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden. Die Brenner sind nass. Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt. Das Gerät ist nicht oder falsch geerdet oder die Erdung ist beschädigt.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein. Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen. Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen. Setzen Sie sich mit dem Elektroinstallateur in Verbindung.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Einzelteile richtig auflegen. Ritzen der Düse säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen. Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Die möglichen zwischengeschalteten Ventile öffnen. Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Hahn ist offen. Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Hähne schließen. Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Die Sicherheitsventile eines Brenners funktionieren nicht.	Sie haben den Bedienknebel nicht lange genug gedrückt. Die Ritzen der Düse sind verschmutzt.	Sobald der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten. Ritzen der Düse säubern.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Technischen Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Gerätes bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanweisung.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.
Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Gerätes das Symbol befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

Umweltschonende Entsorgung

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät entspricht der Europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet mit WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Table des matières

Cher client,

Nous vous félicitons de votre choix et vous remercions de la confiance que vous nous témoignez. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de première qualité, qui ont été soumis à de stricts contrôles de qualité pendant tout le processus de fabrication, et méticuleusement testés pour répondre à toutes vos exigences en termes de cuisson.
Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Elles sont indispensables pour faire fonctionner l'appareil correctement et ainsi garantir votre sécurité.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport.
Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :
- mettez l'emballage au rebut dans le bac de recyclage approprié,
- avant de vous débarrasser d'un appareil usagé, mettez-le hors service. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un dépotoir contrôlé ; il ne s'agit sans doute pas de la meilleure solution, mais nous évitons ainsi la contamination de l'eau).

IMPORTANT :
Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.

Tous les travaux d'installation, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien habilité qui doit respecter les normes et la législation applicable, ainsi que les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz.
Il est recommandé d'appeler le Service Technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect des instructions de montage.

Cet appareil ne peut être installé que dans un endroit bien ventilé, dans le respect de la réglementation en vigueur et des dispositions relatives à la ventilation. L'appareil ne doit pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique ; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.

Le lieu où est installé l'appareil doit disposer d'une ventilation conforme à la réglementation, en parfait état de marche.

Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter les instructions de montage.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre Service Technique.

Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Si vous observez que l'appareil est endommagé, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Les surfaces des appareils de cuisson chauffent lors du fonctionnement. Agissez avec précaution. Maintenez les enfants à distance.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Restez toujours à proximité si vous chauffez des graisses ou des huiles. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Risque de brûlures ! Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre Service Technique.

Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Contactez immédiatement le Service Technique pour qu’il procède à sa réparation ou à son remplacement.

Ne placez pas de récipients déformés ou instables sur les plaques et les brûleurs, pour éviter tout renversement accidentel.

N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur sur la plaque de cuisson. Risque d'électrocution !

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Ne stockez pas et n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables, ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

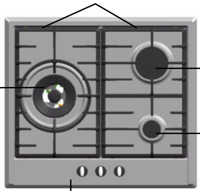
Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.

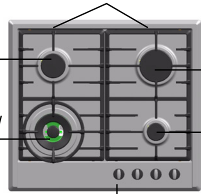
Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

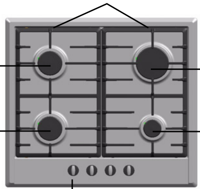
Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

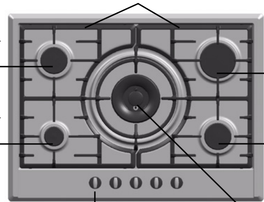
Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

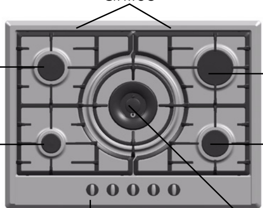
Votre nouvel appareil

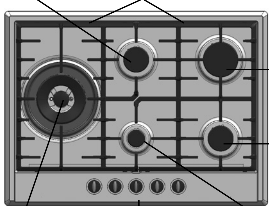


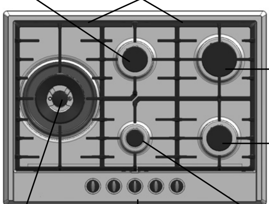












Brûleurs à gaz

Fonctionnement

Fig. 1

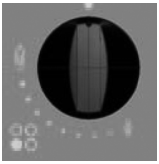


Fig. 2

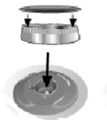
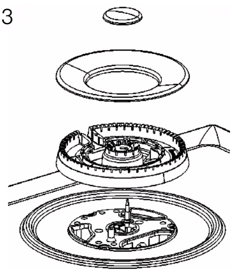


Fig. 3



Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle. Fig. 1.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. Fig. 2-3.

Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.
2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

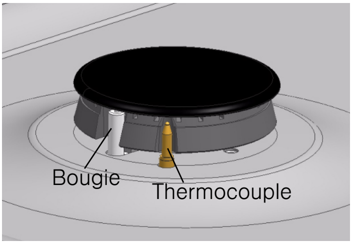
Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies).

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.
Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume (vous pouvez relâcher le bouton de commande).
2. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position d'extinction puis répétez les étapes. Cette fois-ci, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Attention ! Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Système de sécurité



Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour activer ce dispositif, allumez le brûleur normalement, puis maintenez le bouton de commande enfoncé fermement pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Niveaux de chauffe

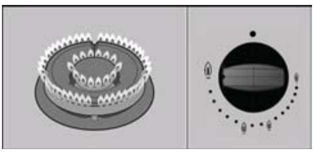
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position		Eteint
Flamme forte		Ouverture ou capacité maximums et allumage électrique
Flamme faible		Ouverture ou capacité minimum

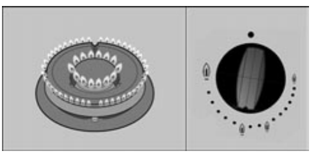


Dans le cas des brûleurs à double flamme doubles, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées de manière indépendante.

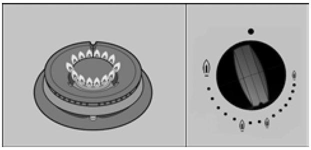
Les niveaux de chauffe possibles sont :



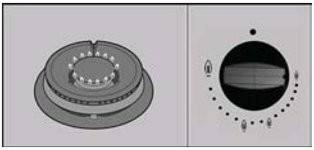
Flammes extérieure et intérieure à la puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, le dégagement d'odeurs est normal et ne présente aucun risque, ni un mauvais fonctionnement : elles disparaîtront peu à peu.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement à l'aide d'une petite brosse non métallique. N'oubliez pas que les bougies ne doivent pas recevoir d'impacts violents.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez une bonne ventilation dans la cuisine : laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

L'utilisation intense et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation complémentaire, par exemple, en ouvrant une fenêtre, ou une ventilation plus efficace comme par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique existante.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez les brûleurs et attendez au moins 1 minute avant de les rallumer.

Récipients appropriés



Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur double ou triple flamme	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

Récipient wok



Le wok est un ustensile de cuisine originaire de Chine, c'est une espèce de poêle légère, ronde, profonde, avec des poignées et une base plane ou concave.
Dans le wok, les aliments peuvent être préparés de plusieurs manières : étuvés, frits, à feu doux, au gril, mais également à la vapeur. On peut dire que le wok fait à la fois office de poêle et de casserole, et grâce à sa forme et à sa taille, il permet de cuisiner des ingrédients assez grands.
Dans le wok, la chaleur est distribuée de manière plus uniforme et douce, la chaleur intense qu'il accumule permet aux aliments de cuire en moins de temps et, en outre, il requiert moins d'huile parce qu'il s'agit de l'une des méthodes de cuisson les plus rapides et saines.
Quand vous utilisez un récipient wok, suivez les instructions du fabricant.

Accessoires

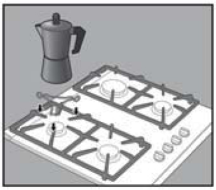
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.

Grille supplémentaire wok



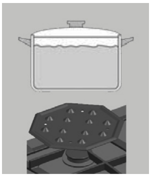
Grille supplémentaire wok : à utiliser exclusivement sur les brûleurs à double et triple flamme avec des récipients à base concave.
L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.
Grille en fonte (4/5 kW) : code Z2471X0.
Grille en fonte (3,3 kW) : code Z2472X0.

Grille supplémentaire cafetière



À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.
Code Z2402X0.

Simmer Plate



Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à puissance minimum.
Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le réchaud. Placez le récipient au centre sur l'accessoire.
Code Z2480X0.

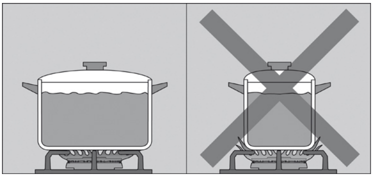
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort Fort	Moyen	Faible
Brûleur double ou triple flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok).	Réchauffer et maintenir au chaud : plats préparés, plats cuisinés.	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette et fritures.	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes.
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, potages, pâtes.	Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel.	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

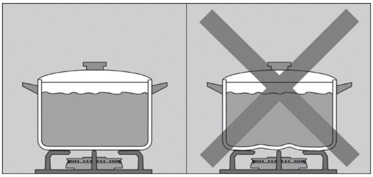
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



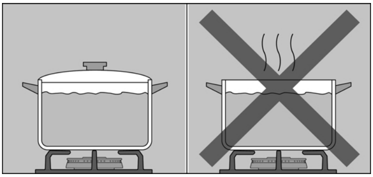
Utilisez des récipients dont la taille est appropriée à chaque brûleur.

N’utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

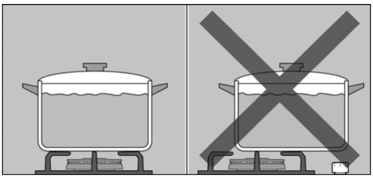


N'utilisez pas de récipients déformés ou instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

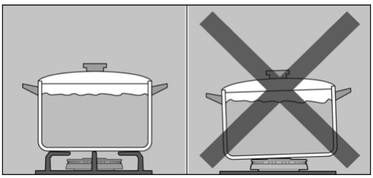


Ne cuisinez pas sans couvercle ou avec le couvercle mal placé, une partie de l'énergie se perd.



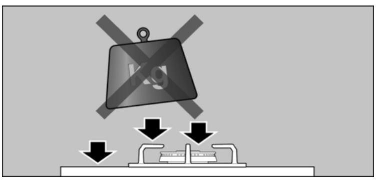
Centrez le récipient sur le brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du bandeau de commandes. Elles pourraient être endommagées en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.



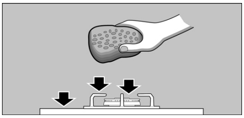
Ne donnez pas de coups sur la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Assurez-vous de ce que les grilles et les clapets des brûleurs sont bien placés avant utilisation.

NNettoyage et entretien

Nettoyage





Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

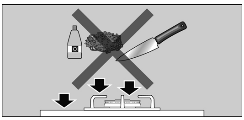
Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

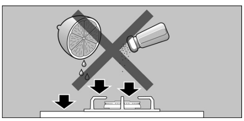
Produits inappropriés



N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.

Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance



Nettoyez dans l'instant les liquides renversés, vous éviterez ainsi des efforts superflus.

Ne laissez PAS de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à double ou triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : la lèchefrite, anneaux des plaques, contour des brûleurs, etc., avec le temps il arrive qu'ils se décolorent, mais ceci est normal. Nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable.

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne	Fusible défectueux. Le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le. Vérifiez dans le tableau général de commande si le disjoncteur principal ou différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs. Les brûleurs sont mouillés. Les couvercles du brûleur sont mal placés. L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre. Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. Vérifiez que les couvercles sont bien placés. Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées. Les rainures du diffuseur sont sales.	Placez correctement les pièces. Nettoyez les rainures du diffuseur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires. Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine	Un robinet de gaz est ouvert. Possible fuite au raccord de la bouteille.	Fermez les robinets de gaz. Vérifiez que le raccord est hermétique.
Les soupapes de sécurité de l'un des brûleurs ne fonctionnent pas.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. Les rainures du diffuseur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires. Nettoyez les rainures du diffuseur.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.
Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole 🗑, tenez compte des instructions suivantes.

Elimination des résidus de manière écologique

Déballez l'appareil et débarrassez-vous de l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les équipements électriques et électroniques, identifiée WEEE (waste electrical and electronic equipment).

Indice

Gentile cliente:

Ci complimentiamo per la sua scelta e la ringraziamo per la fiducia che ci ha dimostrato. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità, sottoposto a rigorosi controlli durante tutto il processo produttivo e collaudato con cura affinché possa soddisfare le sue esigenze di una perfetta cottura.
Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione.

Prima di procedere alla installazione o all'uso dell'apparecchio, leggere le istruzioni. Le informazioni qui contenute sono fondamentali per il corretto funzionamento dell'apparecchio e, soprattutto, per la sua sicurezza.

L'imballaggio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto.
I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:
- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio elettrodomestico alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

IMPORTANTE:
Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Ciò le consentirà di manipolare e usare l'apparecchio in modo sicuro ed efficace.

Tutte le operazioni di installazione, regolazione e adattamento a un diverso tipo di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità.
Per l'adattamento a un diverso tipo di gas, si consiglia di rivolgersi al Servizio Tecnico.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio può essere installato solo in un luogo ben ventilato, nel rispetto dei regolamenti in vigore e delle disposizioni relative alla ventilazione. L'apparecchio non deve essere collegato a un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.

Il luogo di installazione deve disporre di un sistema di ventilazione regolamentare, in perfetto stato.

Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio.

Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro Servizio Tecnico.

Durante il funzionamento, la superficie degli apparati di cottura si scalda. Prestare la dovuta attenzione. Mantenere i bambini a debita distanza.

Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento.

Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi mentre si riscaldano olio e grassi. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Pericolo di ustioni! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l’alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro Servizio Tecnico.

Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il Servizio Tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Non appoggiare recipienti deformati e instabili su piani di cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore sul piano di cottura. Pericolo di folgorazione!

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.

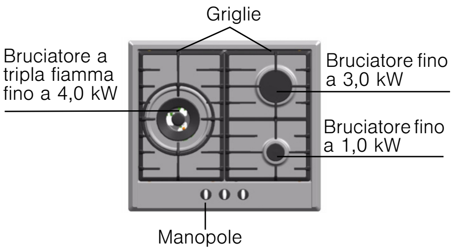
Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiano sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.

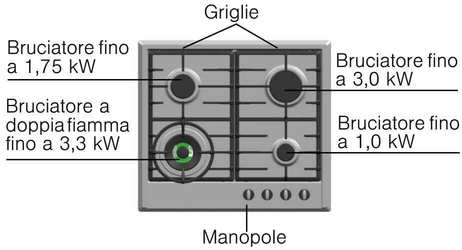
Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

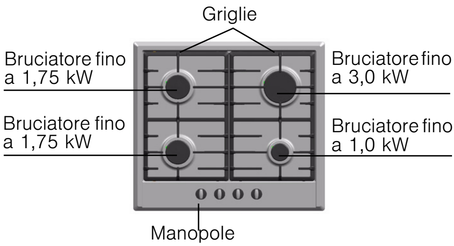
Le illustrazioni riportate in questo manuale di istruzioni sono indicative.

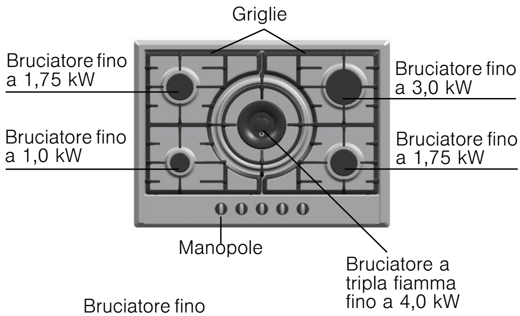
Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

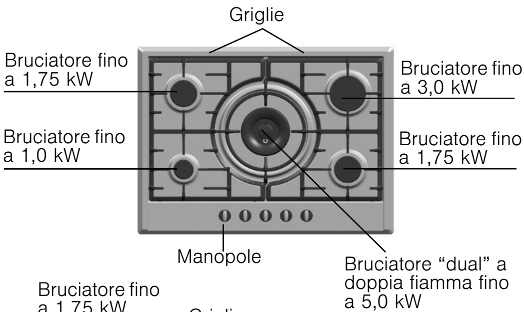
Il suo nuovo apparecchio

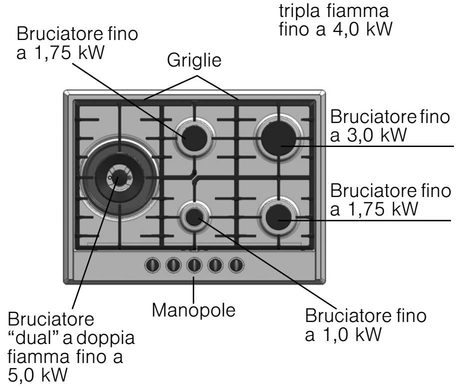


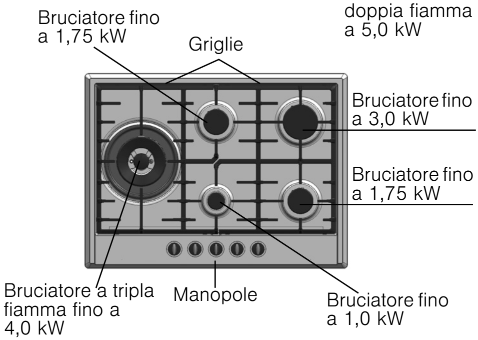








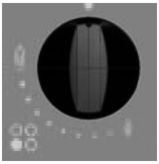




Bruciatori a gas

Funzionamento

Fig. 1



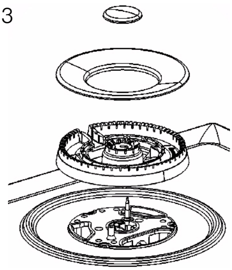
Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla. Fig. 1

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Fig. 2-3.

Fig. 2



Fig. 3



Accensione manuale

1 Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione desiderata.

2 Avvicinare al bruciatore un accendigas o una fiamma (accendini, cerini, ecc.).

Accensione automatica

Se il piano di cottura dispone di accensione automatica (candele):

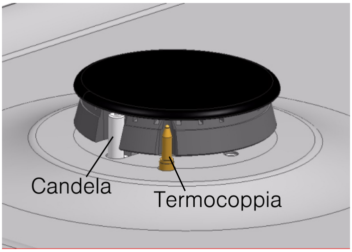
1 Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza. Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende (non è più necessario tenere premuta la manopola).

2 Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

Attenzione! Se, trascorsi 15 secondi, la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Sistema di sicurezza



A seconda del modello, il piano di cottura può disporre di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas se i bruciatori si spengono accidentalmente. Per verificare che questo dispositivo sia attivo, accendere il bruciatore normalmente e, senza lasciare la manopola, tenerla premuta a fondo per 4 secondi dopo l'accensione della fiamma.

Spegnere un bruciatore

Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola in posizione 0.

Livelli di potenza

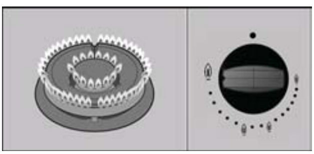
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

Posizione		Manopola chiusa
Fiamma grande		Apertura o capacità massima e accensione elettrica
Fiamma piccola		Apertura o capacità minima

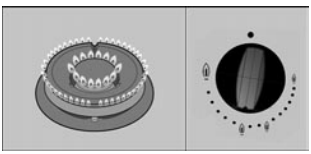


Nei bruciatori “dual” a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente.

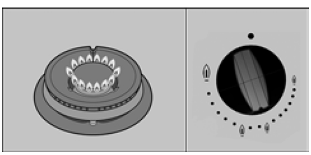
I livelli di potenza sono i seguenti:



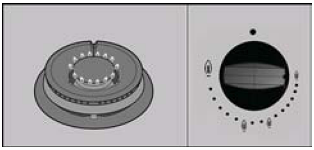
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

Avvertenze

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori; questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche l'accensione risulterà difettosa. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica. Ricordare che le candele non devono subire colpi violenti.

Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

Un apparecchio di cottura a gas genera calore e umidità nel locale in cui è installato.
Ventilare bene la cucina:
mantenere libere le aperture di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante).

L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare (ad es. apertura di una finestra) o una ventilazione più efficace (ad es. aumento della potenza della ventilazione meccanica, se presente).

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Recipienti adeguati



Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore a doppia o tripla fiamma	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semi-rapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm

Recipiente wok



Il wok è un utensile da cucina originario della Cina, una specie di padella leggera, rotonda e profonda, con manici e base piatta o concava.
Nel wok, è possibile cuocere gli alimenti in vari modi: stufati, fritti, a fuoco lento e alla griglia, oltre che al vapore. Il wok può sostituire sia la padella che la pentola e, grazie alla sua forma e alle sue dimensioni, permette di cuocere anche alimenti di una certa dimensione.
Nel wok, il calore viene distribuito in modo più uniforme e meno aggressivo, il calore intenso che accumula consente di cuocere in meno tempo e, inoltre, richiede meno olio; si tratta, quindi, di uno dei metodi di cottura più rapidi e salutari.
Quando si usa un recipiente wok, seguire le istruzioni del fabbricante.

Accessori

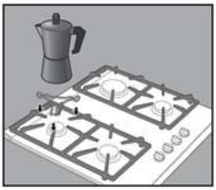
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.

Griglia supplementare wok



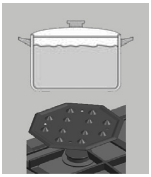
Griglia supplementare wok: da utilizzare esclusivamente su bruciatori a doppia e tripla fiamma, con recipienti a base concava.
L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
Griglia in ghisa (4/5 kW): codice Z2471X0.
Griglia in ghisa (3,3 kW): codice Z2472X0.

Griglia supplementare caffettiera



Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario, con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.
Codice Z2402X0.

Simmer Plate



Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.
Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.
Codice Z2480X0.

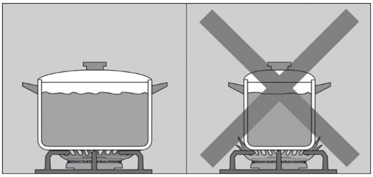
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte Forte	Medio	Lento
Bruciatore a doppia o tripla fiamma	Bollire, cuocere, arrostire, dorare, paella, cucina asiatica (wok).	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cucinati.	
Bruciatore rapido	Scaloppe, bistecche, frittate, fritture.	Riso, besciamella, ragù.	Cottura al vapore di: pesce, verdure.
Bruciatore semi-rapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestroni, pasta.	Riscaldare e mantenere caldi: piatti cotti e stufati delicati.	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel.	Scongelare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati.	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina.

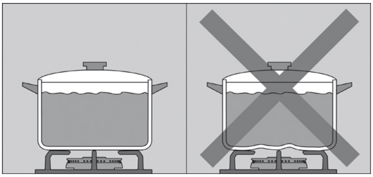
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



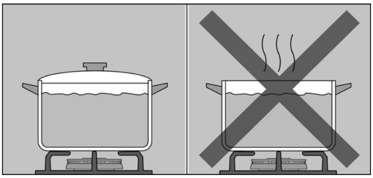
Su ogni bruciatore, utilizzare recipienti di dimensioni adeguate.

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

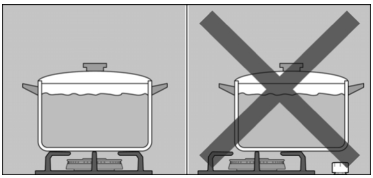


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

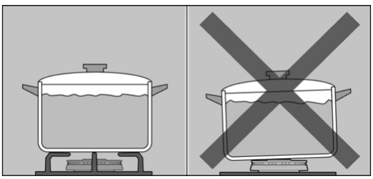


Per evitare sprechi di energia, non cucinare senza coperchio o con il coperchio mal posizionato.



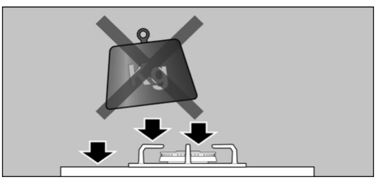
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.



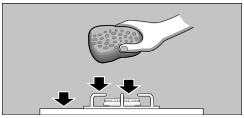
Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.

Pulizia e manutenzione

Pulizia





Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare resti metallici sulle griglie.

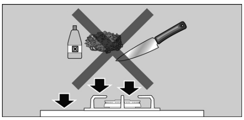
Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

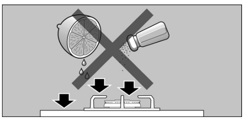
Prodotti inadeguati



Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Manutenzione



Per risparmiare sforzi inutili, pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc...) sul piano di cottura.

A causa delle elevate temperature che devono sopportare, il coperchio dell'anello del relativo bruciatore a doppia o tripla fiamma e le zone di acciaio inossidabile come ad esempio: leccarda, contorno dei bruciatori, ecc. col passar del tempo si decolorano. È normale. Pulirli sempre dopo l'uso con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafía) si possono cancellare.

Anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso. È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo. Nel quadro generale di comando, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori. I bruciatori sono bagnati. I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto. L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Lo spazio tra candela e bruciatore deve essere pulito. Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori. Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati. Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi dei bruciatori sono mal collocati. Le fessure del diffusore sono sporche.	Collocare correttamente gli elementi. Pulire le fessure del diffusore.
Il flusso di gas non sembra normale o il gas non esce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie. Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Aprire le eventuali chiavi intermedie. Cambiare la bombola.
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche valvola è aperta. Possibile fuga in corrispondenza del raccordo della bombola.	Chiudere le valvole. Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
Le valvole di sicurezza di qualche bruciatore non funzionano.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente. Le fessure del diffusore sono sporche.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più. Pulire le fessure del diffusore.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura e sull'etichetta del manuale d'uso.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni.

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici identificata come WEEE (waste electrical and electronic equipment).